

VERNETZUNGSSTELLE

KITA- UND SCHUL-

VERPFLEGUNG



Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Ursula Haarhoff und Andrea Schneider

Qualitätsentwicklung in der Kitaverpflegung – Schritt für Schritt und passgenau

22.11.2024, Fachtagung zum Tag der Kita- und Schulverpflegung in Köln

Wie können Sie eine genussvolle und kindgerechte (gesundheitsfördernde und nachhaltige) Verpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung anstoßen?

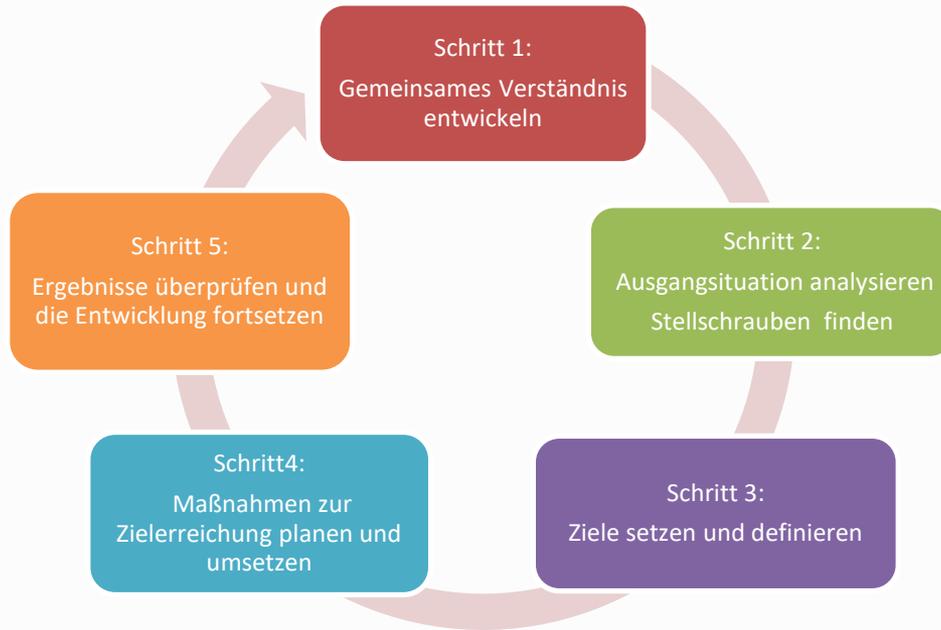


Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

Diesen Prozess Schritt für Schritt passgenau und mit Qualität organisieren.

Kitaverpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung

- ist eine chancenreiche Aufgabe:
- Wissen
- Kompetenzen
- Werte und Traditionen werden vermittelt



Foto: Christiane Herold, Helliwood media & education

...und alle Kinder werden erreicht

Kitaverpflegung mit begleitender Ernährungsbildung

- ist eine sehr komplexe Aufgabe
- ist eine gemeinschaftliche Aufgabe
- Verpflegung und Bildung brauchen Kommunikation



Foto: Oksana Kuzmina / stock.adobe.com

Der Runde Tisch

- Caterer, Hauswirtschaftskraft, KöchIn, pädagogisches Personal
- Träger, Kitaleitung, pädagogisches Personal
- Eltern, Elternrat, Kinder, Kinderparlament



Foto: Teamwork fotomek – Fotolia.com

Veränderung braucht

- bei den Kindern – Ernährungsbildung
- bei den Eltern – Elternkommunikation
- bei den Teammitgliedern – Fortbildungen

....gerne mit Unterstützung von außen



Runder Tisch mit allen Akteuren

„Schritt für Schritt!“



Foto: DGE / FIT KID

Basis:
*DGE -Qualitätsstandard als
gemeinsame Basis für eine
gute Kommunikation.*

Planung
Organisation

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

- wissenschaftlich fundiert und praxisnah
- geeignet als gemeinsame Kommunikationsbasis
- beschreibt die Kriterien entlang der Prozesskette und bezüglich der Rahmenbedingungen
- ermöglicht eine gemeinschaftliche, prozessorientierte Qualitätsentwicklung



Foto: DGE / FIT KID

Der runde Tisch legt los

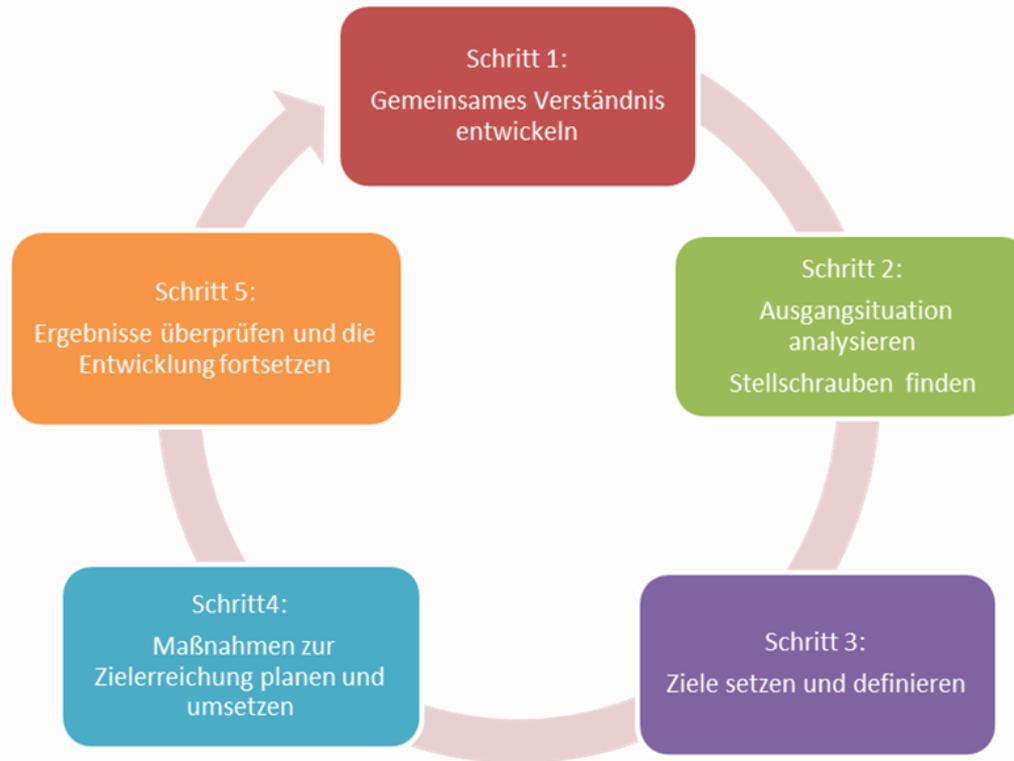


Foto: Teamwork fotomek
– Fotolia.com

Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

Schritt 1: Gemeinsames Verständnis

Warum ein gemeinsames Verständnis?

- Voraussetzung für eine konstruktive Zusammenarbeit
- Gemeinsamer Leitgedanke und Handlungsgrundlage
- Basiert auf Wissen, Werten und Grundeinstellungen
- Braucht Zeit für Diskussion und evtl. Unterstützung



es ist eine gemeinsame Vision

Schritt 1: Gemeinsames Verständnis

Wie entwickelt man es?

- Gemeinsamer Austausch anhand von Fragen
- Sammeln und Diskutieren von Meinungen und Sichtweisen
- Bündelung der Aspekte und Zusammenfassung zu einem einrichtungsspezifischen gemeinsamen Verständnis



Mit einer Expertin + Methodenkoffer

Weiter geht`s

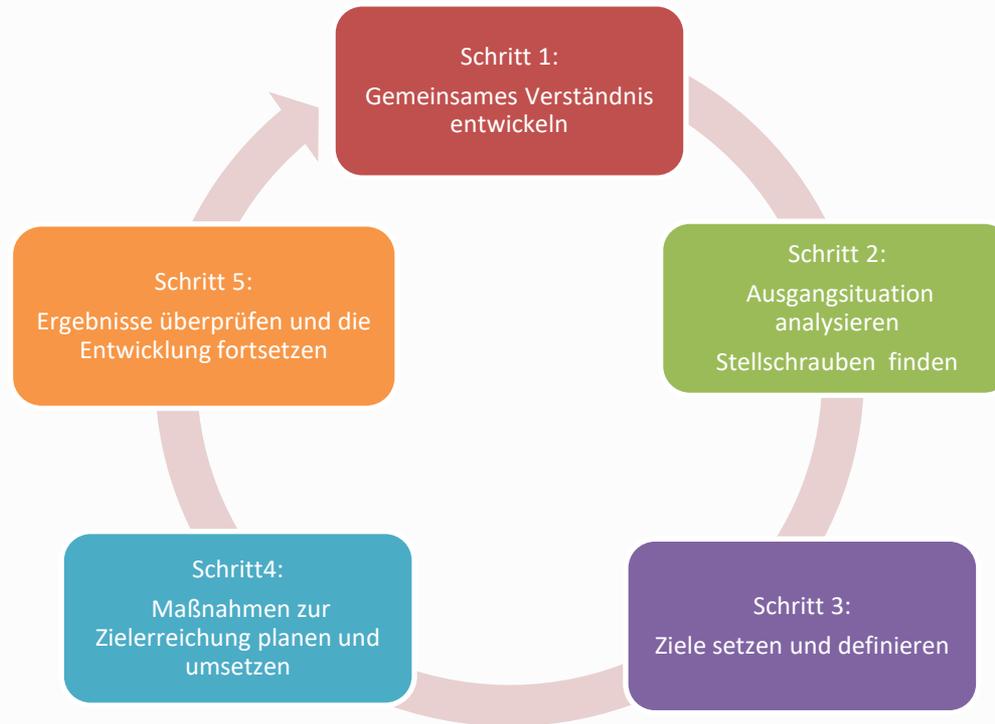


Abb. 1: Die fünf Schritte der prozessorientierten Qualitätsentwicklung (modifiziert nach dem Lebenszyklus von Deming (PDCA-Modell))

Schritt 2: Ist- oder Bestandsanalyse

1. Analysieren Sie:

- Ihr Verpflegungsangebot,
- Ihre Rahmenbedingungen
- Ihre Angebote zur Ernährungsbildung

2. Nur wenn Sie die Basis kennen, können Sie Richtung und Ziel definieren und Schritt für Schritt Maßnahmen passgenau planen und umsetzen.

Schritt 2: Analyse anhand von „Fragebögen“

Fragen zum Verpflegungsangebot

2.1 Allgemein

Welche Mahlzeiten werden in Ihrer Einrichtung angeboten? (mehrfaches Ankreuzen möglich)	<input type="checkbox"/> Frühstück <input type="checkbox"/> Mittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Nachmittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Abendverpflegung <input type="checkbox"/> Sonstiges:
Wie wird das Mahlzeitenangebot bei Ihnen finanziert? (Mehrfachnennung möglich)	<input type="checkbox"/> in der Verpflegungspauschale vor _____ Euro / Monat) sind enthalten: <input type="checkbox"/> Frühstück <input type="checkbox"/> Mittagsverpflegung <input type="checkbox"/> Zwischenverpflegung <input type="checkbox"/> Abendessen <input type="checkbox"/> Getränke <input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Frühstück wird von zu Hause mitgebracht <input type="checkbox"/> wir erhalten Lebensmittelspenden <input type="checkbox"/> die Mahlzeiten sind trägerfinanziert <input type="checkbox"/> die Eltern bezahlen anteilig einen Betrag von _____ Euro <input type="checkbox"/> Zuschüsse z. B. über Bildungspak „Bildung und Teilhabe: Mittagessen in Kita Schule (BUT) <input type="checkbox"/> Sonstiges:

2.2 Frühstück

Wo frühstücken die Kinder? Bitte geben sie Schätzwerte an.	<input type="checkbox"/> nur zu Hause, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> nur in der Kita, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> zu Hause und in der Kita, circa _____ Kinder <input type="checkbox"/> gar nicht, circa _____ Kinder
------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wer erstellt den Speiseplan?	<input type="checkbox"/> Caterer <input type="checkbox"/> Kita-Leitung <input type="checkbox"/> Pädagogisches Personal <input type="checkbox"/> Wirtschaftskräfte (Küche) <input type="checkbox"/> Sonstiges
Wie ist der Umgang mit Süßigkeiten (von zu Hause mitbringen, Belohnung etc.) geregelt?	<input type="checkbox"/> keine Einschränkung <input type="checkbox"/> nur zum Nachtisch <input type="checkbox"/> nur zur Belohnung <input type="checkbox"/> Süßigkeitenverbot <input type="checkbox"/> Sonstiges _____

2. Fragen zur Ernährungsbildung

Werden in der Einrichtung Aktivitäten zur Ernährungsbildung durchgeführt?	<input type="checkbox"/> ja, mit <u>Kindern</u> . Wenn ja, welche? <input type="checkbox"/> ja, mit <u>Eltern</u> . Wenn ja, was? <input type="checkbox"/> nein
Gibt es Sprachbarrieren bei der Arbeit mit Eltern?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Bilden sich die Mitarbeiter/-innen im Bereich Ernährungsbildung fort?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Wenn ja, welche Fortbildungen?
Gibt es einen festen Ansprechpartner für das Thema Verpflegung und Ernährungsbildung?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Spielt das Thema Essen und Trinken in der Elternarbeit eine Rolle?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein Wenn ja, was machen Sie?

6

Schritt 2: Analyse mit Hilfe von Kriterien in „Checklisten“

CHECKLISTE

Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<div style="display: flex; justify-content: space-around; border: 1px solid gray; padding: 2px;"> Planung Einkauf Zubereitung Ausgabe Entsorgung & Reinigung </div>			
Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage			
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln mind. 10 × (mind. 2 × täglich) Vollkornprodukte, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Salat mind. 5 × (mind. 1 × täglich) Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 3 × als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst 10 × (2 × täglich) Obst (frisch oder tiefgekühlt) Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Milchprodukte mind. 10 × (mind. 2 × täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten: Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut Speisequark: max. 5% Fett absolut → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHECKLISTE

Abb.: DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Kitas, S. 75)

Schritt 2: Analyse mit Hilfe von Kriterien in „Checklisten“

CHECKLISTE

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
weitere Kriterien der Speiseplanung			
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte und/oder panierte Produkte werden max. 4 × in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch max. 4 × in 20 Verpflegungstagen im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Menüzyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach 4 Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHECKLISTE

Abb.: DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Kitas, S. 79)

Analyse mit Hilfe der Checklisten „Unser Kitaessen“ digital



**unser
kita
essen**

**unser
kita
essen** NORDRHEIN-
WESTFALEN

🏠 Überblick

🏠 Unsere Kita

📄 Qualitäts-Check

🔄 Qualitätsprozess

📊 Zufriedenheitsumfragen

📊 Frag doch mal die Kids!

📄 Dokumente

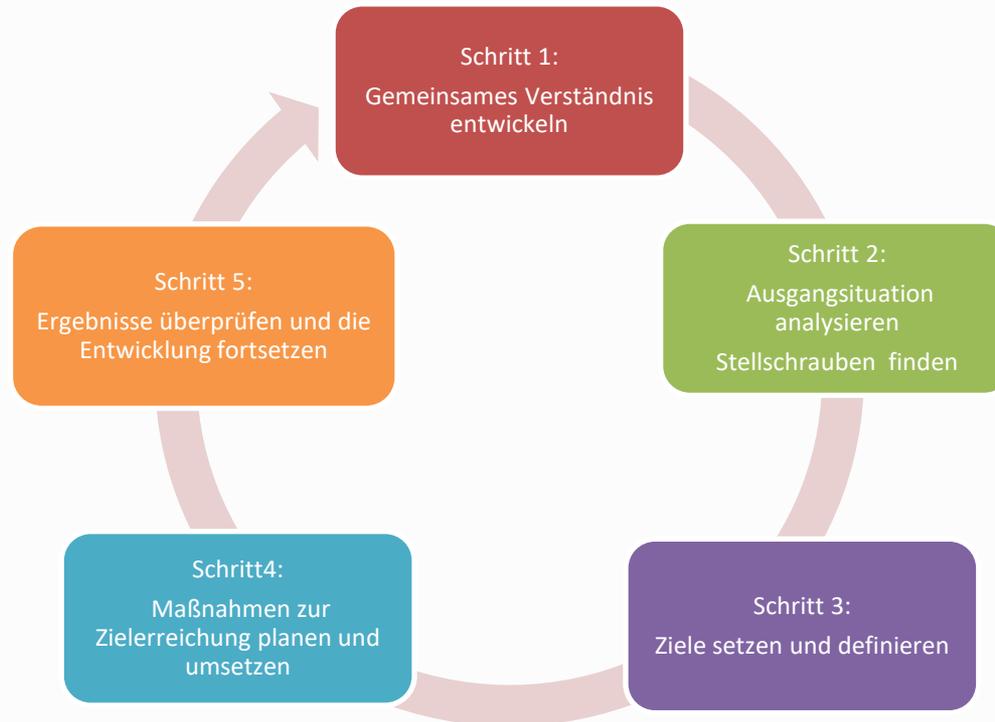
Qualitätsmanagement-Tool

- ✓ Übersichtliche Darstellung der Stammdaten
- ✓ Qualitätscheck nach 9 Qualitätsfeldern mit digitalen Fragebögen und Auswertung
- ✓ Qualitätsprozess: Anlegen von Aktionsplänen mit einzelnen To do's, Ideensammlung für Aktionen anhand des Qualitätscheck
- ✓ Zufriedenheitsumfragen: Erstellen von Online-Umfragen
- ✓ Frag doch mal die Kids: Bewertung der Speisekomponenten durch die Kinder
- Und damit es anschaulicher wird, gehen wir gleich ins Tool: <https://nw.unser-kitaessen.de/>



<https://nw.unser-kitaessen.de/>

Weiter geht`s



Schritt 3: Ziele setzen und definieren

A: Als Ziele für die weitere Qualitätsentwicklung können die noch nicht umgesetzten Kriterien der einzelnen Handlungsfelder aus den Checklisten dienen.

B: Priorisierung der Handlungsfelder

C: Formulierung von Handlungszielen nach SMART Kriterien

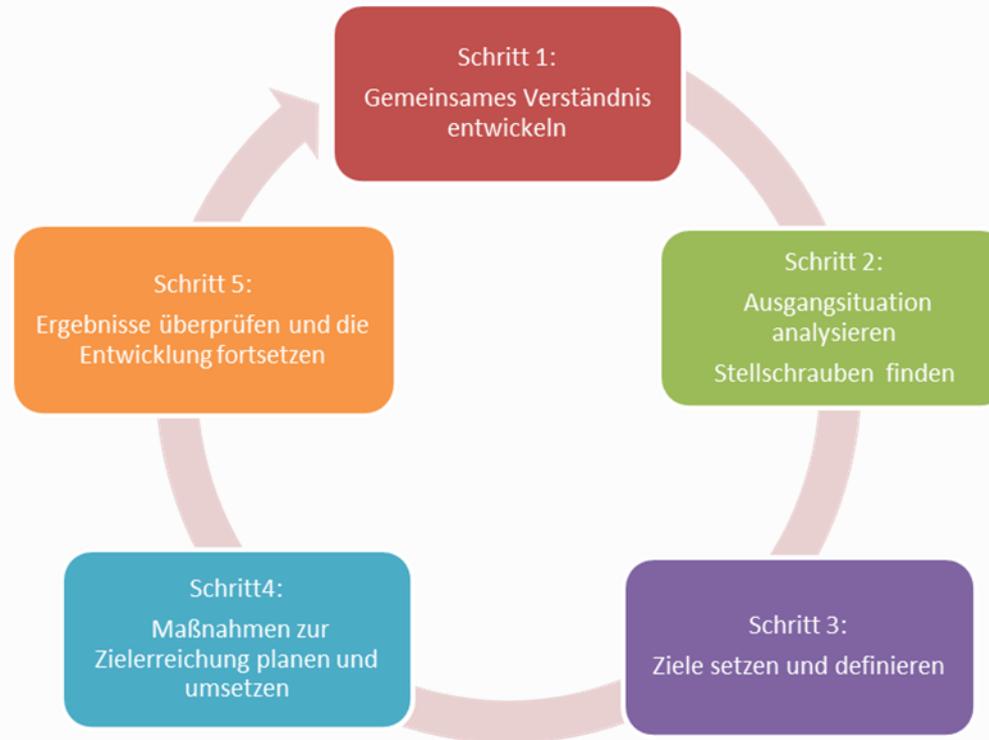
SMARTER Ziele

- **Spezifisch** – Das Ziel hat Bezug zur konkreten Situation
- **Messbar.** – Das Erreichen des Ziels ist überprüfbar
- **Attraktiv** – Das Ziel ist motivierend und aufbauend
- **Realistisch** - Das Ziel ist erreichbar
- **Terminiert** – das Ziel ist auf einen Termin bezogen

Beispiele Zielformulierung

„Das Kita-Team und die Küchenfachkraft entwickeln und erproben bis zum Juli 2025 ein Verfahren, um Wünsche der Kinder in den Speiseplan aufzunehmen.“

Weiter geht`s



Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung planen

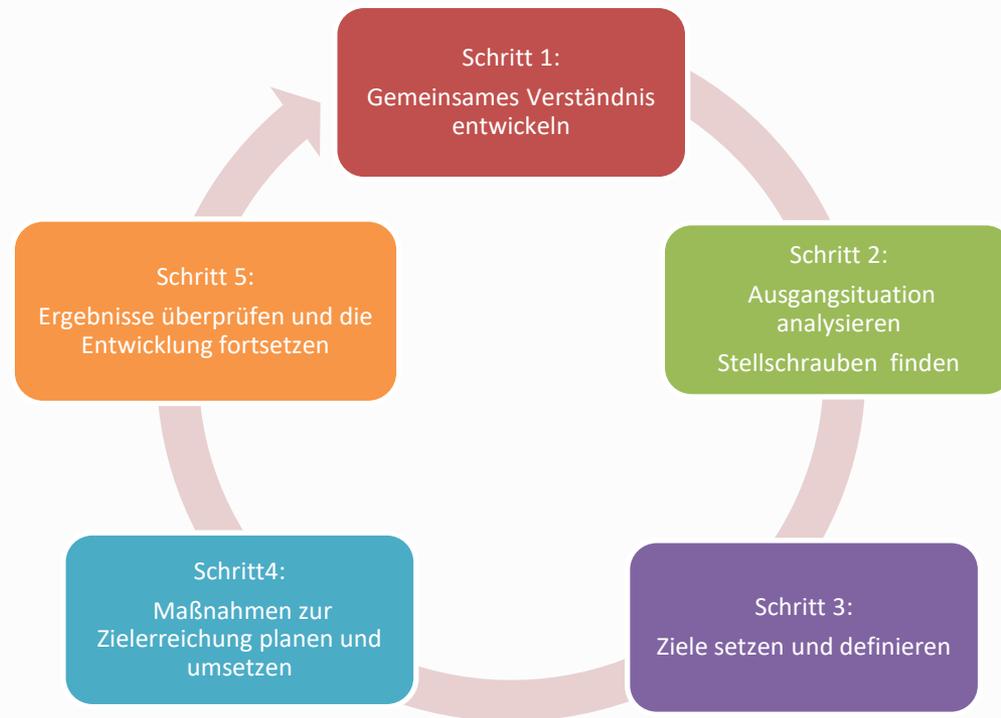
Maßnahmenplan: „Wer macht was bis wann mit wem?“
- To Do Listen –

- Kleine Schritte – schnelle Erfolge
- Konkrete Formulierung
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Klarheit und Übersichtlichkeit
- Transparenz und Partizipation

Schritt 4: Maßnahmenplan zur Zielerreichung

Handlungsziel	Maßnahme	Verantwortlich	Unterstützer	Start Termin	Bis wann umgesetzt
Die Obst – und Gemüse- rohkost soll ab Februar 2025 einmal die Woche als Zwischen- mahlzeit in den Gruppen mit Unterstützung der Küchenfachkra- ft zubereitet werden	Küchenaus- stattung und Budget u.a. Ressourcen prüfen	Gruppenleitung	Kita Leitung	Sofort	November 2024
	Hygiene und Sicherheits- regeln erstellen	Küchenleitung	Kita Leitung, Externe Fachkraft oder LM Überwachung	Sofort	Januar 2025
	Einkaufs- organisation	Gruppenleitung	Küchenfach- kraft	Dezember 2024	Dezember 2024
	Regelmäßige Planungsgespräch e zwischen Erzieher und Küchenfachkräfte	Kitaleitung	Gruppenleitun- g und Küchenleitung	sofort	November 2024
	Dokumentation	Kitaleitung	Team	sofort	ständig

Weiter geht's

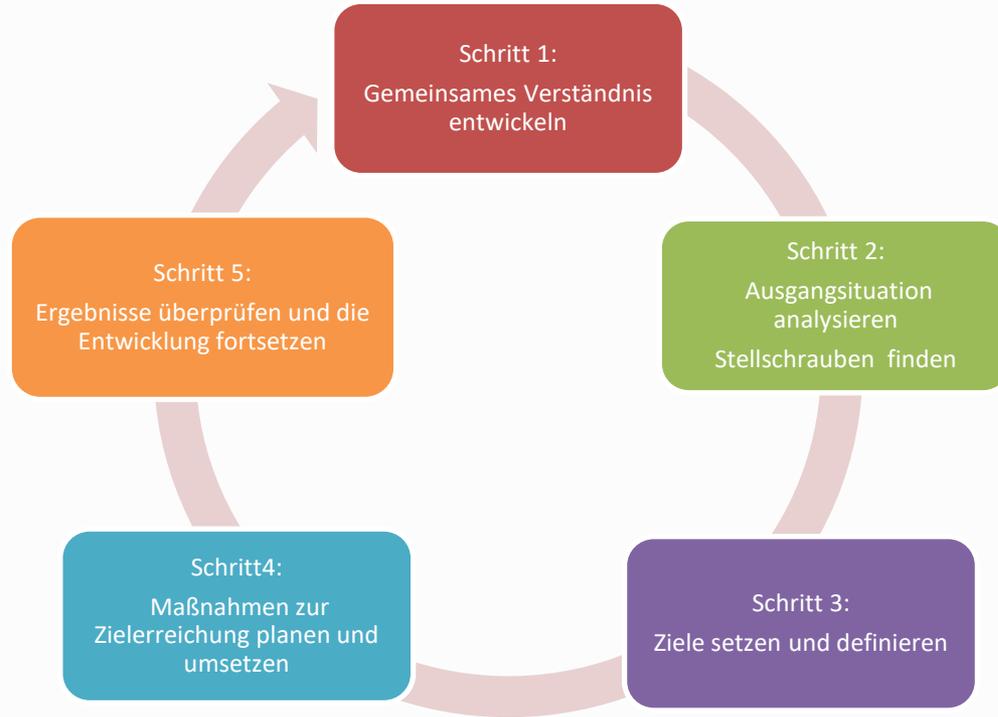


Schritt 5: Ergebnisse überprüfen und den Entwicklungsprozess fortsetzen

Gemeinsam am runden Tisch reflektieren, diskutieren und evtl. optimieren. Fragen stellen:

- Konnte die Maßnahme erfolgreich umgesetzt werden?
- Konnte das gesetzte Ziel erreicht werden?
- Gibt es Möglichkeiten die Maßnahme zu verbessern - in ihrer Wirkung oder in ihrer Umsetzung (Stolpersteine/Erfolgsfaktoren)?
- Wo waren Erfolge und Potenziale?

Weiter geht's



Nichts ist so stetig wie der Wandel

Schritt Für Schritt und passgenau

So kann eine genussvolle und kindgerechte Verpflegung mit ergänzender Ernährungsbildung angestoßen werden.

Schritt für Schritt zur individuellen Beratung zur Kitaverpflegung vor Ort



Foto: stockpics / Fotolia

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Helmholzstraße 19
40215 Düsseldorf

kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw